



# TATIN AU CHOU ROUGE

## INGRÉDIENTS

- 1/2 chou rouge
- 1 gros oignon rouge
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. de sucre en poudre
- 1 rouleau de pâte brisée pré-étalée
- sel, poivre

### Pour le caramel

- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 30 g de beurre demi-sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS TOTAL : 1H20MN

## PRÉPARATION

*Émincez finement le chou rouge et l'oignon rouge. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez-y l'oignon, laissez suer 3 minutes. Mettez le chou émincé, le vinaigre, le sucre, salez et poivrez, puis laissez cuire à feu doux 10 minutes.*

*Préchauffez le four à 180 °c.*

*Préparez le caramel : dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre avec l'eau et laissez cuire doucement à feu doux sans remuer. Le caramel va prendre une couleur ambrée. Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez bien le tout.*

*Versez le caramel dans un moule à tatin ou à manqué. Déposez par-dessus le mélange chou-oignon et tassez bien. Déroulez la pâte et déposez-la sur le chou. Veillez à bien faire glisser les bords de la pâte entre le chou et les parois du moule. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et enfournez pour 30 minutes.*

*À la fin de la cuisson, laissez reposer la tarte 5 minutes et démoulez-la en la retournant rapidement sur une assiette.*

*Vous pouvez servir cette tarte avec des noisettes concassées et ou de la chantilly salée ou tout simplement une salade.*